



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 74]

नई दिल्ली, सोमवार, फरवरी 26, 2018/फाल्गुन 7, 1939

No. 74]

NEW DELHI, MONDAY, FEBRUARY 26, 2018/PHALGUNA 7, 1939

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 23 फरवरी, 2018

फा. सं. मानक/एफ&वीपी/नोटिफिकेशन (04)/एफएसएसएआई-2016.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारूप जिसे भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केन्द्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुये, बनाने का प्रस्ताव करता है, को उक्त अधिनियम की धारा 92 की उपधारा (1) के अधीन यथापेक्षित उनके द्वारा संभाव्य प्रभावित सभी व्यक्तियों की सूचना के लिए प्रकाशित किया जाता है और नोटिस दिया जाता है की उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तारीख से जेबी राजपत्र की प्रतियाँ जिनमें प्रारूप विनियम प्रकाशित हुये हो आम जनता को उपलब्ध कराये जाने की तारीख से 30 दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात विचार किया जाएगा;

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हो को मुख्य कार्य पालक अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को या ईमेल द्वारा regulation@fssai.gov.in को भेजे जा सकेंगे;

आक्षेप या सुझाव, जो उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में, इस प्रकार कि विनिर्दिष्ट अवधि के अवसान पूर्व किसी व्यक्ति से प्राप्त हुये हों, पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

1. **संक्षिप्त नाम और प्रारंभ.—** (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम 2018 है।
(2) ये राजपत्र में इनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।
2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011, (जिसे इसमें उक्त अधिनियम कहा गया है) विनियम 2.3 के “फल और सब्जी उत्पाद” से संबन्धित विनियम में,-
(1) उप-विनियम 2.3.2 के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात:-

“2.3.2 तापीय प्रसंस्कृत फलों के सलाद/कोकटेल/मिक्स:

1. **वर्णन:** तापीय प्रसंस्कृत फलों के सलाद/कोकटेल/मिक्स (डिब्बा में बन्द, बोतल बन्द, नम्य पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं जो (क) फलों के मिश्रण से तैयार किए गए हों (ख) ऐसे ताजा, शीतित या डिब्बा बंद फल हो सकेंगे (ग) फलों के मिश्रण को जल या अन्य पैकिंग के लिए उपयुक्त द्रव माध्यम से और पोषक मधुरकों के साथ पैक किया जा सकता है और किसी आधान में मुहरबंद किए जाने के पूर्व या पश्चात ताप द्वारा समुचित रीति में परिरक्षित किया जा सकेगा ताकि खराब न हो।

2. गुणवत्ता कारक:

(अ) पैकिंग मीडिया:-

(i) उत्पाद को निम्न में से किसी एक पैकिंग मीडिया में पैक किया जा सकेगा; अर्थात:-

क) जल-जिसमें कि जल एकमात्र पैकिंग माध्यम है;

ख) जल और फलों का रस-जिसमें जल और फलों के रस/रसों के उत्पाद में फलों का उपयोग किया गया है वे द्रव पैकिंग साधन हैं;

ग) फलों का रस-जिस फलों के रसों के उत्पाद में एक या उससे अधिक फलों का उपयोग किया गया है जो कि कृत्रिम या छाना हुआ हो सकता है वे द्रव पैकिंग साधन हैं;

घ) शर्करा सहित - किसी पूर्वगामी पैकिंग मीडिया के माध्यम से निम्नलिखित में से एक या एक से अधिक शर्करा मिलाई जा सकेगी; अर्थात सुक्रोज, इनवर्ट शर्करा सिरप, डेक्सट्रोज, सूखे ग्लूकोज सिरप, ग्लूकोज सिरप, फ्रुक्टोज और फ्रुक्टोज सिरप।

(ii) शर्करा को मिलाये जाने पर पैकिंग मीडिया का वर्गीकरण:-

क) जब शर्करा को फलों के रस में मिलाया जाता है तो द्रव मीडिया 10° ब्रिक्स से कम नहीं होना होगा, और उनको वियोजक गाढ़ापन के आधार पर निम्न प्रकार वर्गीकृत किया गया है:-

अतिरिक्त हल्का मीठा: (फल/फलों का नाम) रस -	10° ब्रिक्स कम से कम और 13.9° ब्रिक्स से अनधिक
--	--

हल्का मीठा: (फल/फलों का नाम) रस-	14° ब्रिक्स कम से कम और 17.9° ब्रिक्स से अनधिक
----------------------------------	--

बहुत मीठा: (फल/फलों का नाम) रस-	18° ब्रिक्स कम से कम और 21.9° ब्रिक्स से अनधिक
अतिरिक्त बहुत मीठा: (फल/फलों का नाम) रस -	22° ब्रिक्स कम से कम
(ख) जब शर्करा को जल या जल और एक या उससे अधिक फलों के रसों में मिलाया जाता है तो द्रव मिडिया को उनकी वियोजक गाढ़ापन के आधार पर निम्न प्रकार में वर्गीकृत किया गया है:	
(1) थोड़ा मीठा जल/अतिरिक्त हल्का सिरप	10° ब्रिक्स कम से कम और 13.9° ब्रिक्स से अनधिक
(2) हल्का सिरप	14° ब्रिक्स कम से कम और 17.9° ब्रिक्स से अनधिक
(3) बहुत मीठा सिरप	18° ब्रिक्स कम से कम और 21.9° ब्रिक्स से अनधिक
(4) अतिरिक्त मीठा सिरप	कम से कम 22° ब्रिक्स

(ब) गुणवत्ता मानदण्ड:-

- (i) रंग -डिब्बा बन्द ट्रोपीकल फल सलाद में मिश्रित प्रसंस्कृत फलों का रंग विशेषता होगी।,
- (ii) स्वाद.-डिब्बा बन्द ट्रोपीकल फल सलाद का स्वाद सामान्य और विशेष फलों के मिश्रण की विशेष सुगंध होगी।
- (iii) बनावट- फल सामग्री की बनावट संबंधित फल के लिए उपयुक्त होगी।
- (iv) दोष एवं सीमाएं- डिब्बा बन्द ट्रोपीकल फल सलाद निम्नलिखित सीमाओं का अनुपालन सुनिश्चित करेगी:

क्र.सं	दोष	सीमा
1.	धब्बेदार फलों के टुकड़े (काली सतह, गहरे धब्बे और अन्य असमान्यताओं वाले फलों के टुकड़े)	2 टुकड़े/100 ग्राम सुखे फलों के
2.	छिलका (औसत पर आधारित) (जब फलों पर दोष हो या जिन फलों को छिला गया है, उन्हीं को दोषित माना जाता है।	6.5 सेमी ² /500 ग्राम कुल सामग्री का
3.	बीज सामग्री और बाहरी वनस्पति पदार्थ	2 ग्राम/500 ग्राम कुल सामग्री का

निम्नतम भराव-आधान को फलों से अच्छी तरह से भरा जाएगा और उत्पाद (पैकिंग माध्यम सहित) आधान की कुल जल की क्षमता का कम से कम 90 प्रतिशत भरा जाएगा। आधान की जलक्षमता 20° तापमान पर आसवित जल के आयतन के बराबर है जब उसे पूर्ण रूप से भर दिया जाए तो सील बन्द आधान इसके भार को सह सके।

(vi) निम्नतम सूखा भार- उत्पाद का सूखा भार 20° तापमान पर आसवित जल के कुल भार का कम से कम 50 प्रतिशत होना चाहिए जिसे पूर्ण रूप से भर दिया जाए तो सील बन्द आधान इसके भार को सह सके।

3. लेबलिंग

(क) उत्पाद की पैकेजिंग और लेबलिंग के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के उपबंध लागू होंगे।

(ख) इसके साथ-साथ, निम्नलिखित को भी नाम के भाग के रूप में या उसके निकट घोषित किए जाएंगे, जैसे:-

(i) जब पैकिंग का माध्यम जल या जल और एक से अधिक फलों के रसों से बना हुआ हो जिसमें जलप्रधानता में हो, तब-

"जल में" या "जल में पैक किया हुआ".

(ii) जब पैकिंग का माध्यम जल और एक या एक से अधिक फलों के रसों से बना हुआ हो जिसमें फलों के रस की मात्रा पैकिंग माध्यम में 50 प्रतिशत या इससे अधिक हो तो पैकिंग माध्यम में ऐसे फलों के रसों की प्रधानता के बारे में उल्लेख होना चाहिए, उदाहरण के लिए-

"(फलों के नाम) रस (रसों) और जल"

(iii) जब पैकिंग का माध्यम पूर्ण रूप से एक मात्र फल के रस से बना हो-

"(फल का नाम) रस में"

(iv) जब पैकिंग का माध्यम दो या दो से अधिक फलों के रसों से बना हो-

"(फलों का नाम) रस में"

(v) जब एक या एक से अधिक फलों के रसों में शर्करा मिलाई गई हो तो यह निम्न प्रकार उल्लिखित किया जाएगा, जैसे:-

"अतिरिक्त हल्का मीठा: (फल का नाम) रस"

या

"हल्का मीठा: (फल का नाम) रस"

या

"बहुत मीठा: (फल का नाम) रस"

या

"अतिरिक्त बहुत मीठा (फल का नाम) रस"

(vi) जब जल में या जल और एक से अधिक फलों के रसों में शर्करा मिलाई जाती है तो यह निम्न प्रकार उल्लिखित किया जाएगा, अर्थात:-

"हल्का मीठा जल/ अतिरिक्त हल्का सिरप"

या

"हल्का सिरप"

या

"बहुत मीठा सिरप"

या

"अतिरिक्त मीठा सिरप"

(II) उक्त विनियमों में, 2.3.55 उप-विनियम के पश्चात निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा; अर्थात:-

“2.3.56 खजूर पेस्ट

1. **वर्णन:** (क) खजूर पेस्ट से, खजूर (*Pheonix*) के फल से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है, जो अदूषित, समान रंग और संरचना का, उपयुक्ततः पकने पर तोड़ा गया, धोया हुआ, दबाया गया और बंद करके रखा गया हो।
(ख) खजूर पेस्ट बनाने के लिए प्रयुक्त खजूर रोगमुक्त हों और उनमें कोई पार्थेनोकार्पिक या अधपके फल न हों। वे किण्वन और फफूँदी, कीटों या उनके अंगों, अंडों, लारवाओं, धूल और बाहरी सामग्री से मुक्त होगा।
(ग) खजूर पेस्ट मुलायम होगा और उसकी गंध और सुवास में कोई भिन्नता नहीं होगी।
(घ) इसमें साबुत, टूटी हुई गुठली, डंठल या बाहरी टुकड़े नहीं होंगे।
(ङ) उत्पाद एक ही किस्म या कई किस्मों के खजूरों से तैयार किया जाएगा।
(च) यह निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप भी हो, अर्थात्:-

क्रम सं०	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ (प्रतिशत में)
1.	आर्द्रता, भारानुसार प्रतिशत	20.0 से अनधिक
2.	कुल भस्म, भारानुसार प्रतिशत	1.2 से अनधिक
3.	अम्ल अधुलनशील भस्म, भारानुसार प्रतिशत	0.1 से अनधिक

2. **खाद्य योजक:** उत्पाद में कोई खाद्य सहयोज्य अनुज्ञात नहीं हैं।

2.3.57 किण्वित सोयाबीन पेस्ट

1. **वर्णन:-** किण्वित सोयाबीन पेस्ट वह किण्वित खाद्य होता है जिसका अनिवार्य संघटक सोयाबीन होता है और जिससे ट्रिप्सिन निरोधक अक्रिय कर दिया गया हो। यह उत्पाद पेस्ट जैसा होता है, अर्ध-ठोस और सोयाबीन की आंशिक आकृति जिसकी विभिन्न भौतिक विशेषताएँ होती हैं।

2. आवश्यक संरचना सम्मिश्रण और गुणवत्ता संबंधी घटक

(क) संघटन

(i) आधारभूत सम्मिश्रण

(क) सोयाबीन

(ख) लवण

(ग) जल

(घ) प्राकृतिक रूप से पाए जाने वाले या संवर्धित सूक्ष्म जीवाणु (कीटाणु spp. और/या एसपेरिगुलस., जो रोगजनक नहीं होते और टॉक्सिन नहीं बनाते।)

(ii) वैकल्पिक संघटक

(क) खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के उप विनियम

2.4 में यथापरिभाषित अनाज और/या आटा।

(ख) खमीर और/या खमीर सत्त

(ग) लैक्टोबेसिलस और/या लैक्टोकोकस

(घ) कृषि उत्पादों से प्राप्त आसवित इथाइल एल्कोहल

(ड) खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के उप विनियम 2.8 में यथापरिभाषित पोषक शर्करा जिसके अंतर्गत मधु भी है।

(च) मंड सिरप

(छ) अनुज्ञात प्राकृतिक सुवासकारी सामग्रियाँ

(ख) गुणता संबंधी घटक

(i) उत्पाद में उसका लाक्षणिक सुवास, गंध, रंग और संरचना होगा। यह निम्नलिखित विशेषताओं के अनुरूप होगा:-

क्रम सं.	विशेषताएँ	सीमाएँ	
		केवल सोयाबीन से निर्मित किण्वित सोयाबीन पेस्ट	सोयाबीन और अनाजों से निर्मित किण्वित सोयाबीन पेस्ट
1.	आर्द्रता, भारानुसार प्रतिशत (अधिकतम)	60.0	
2.	कुल नाइट्रोजन, भारानुसार प्रतिशत, (न्यूनतम)	1.6	0.6
3.	अमीनो नाइट्रोजन, भारानुसार प्रतिशत (न्यूनतम)	0.3	0.12

(ii) न्यूनतम भराई.-आधान उत्पाद से अच्छी तरह भरा हुआ होना चाहिए, जो आधान की जल क्षमता के 90% (अच्छी निर्माण रीतियों के अनुसार आवश्यक शीर्ष स्थान) से न्यून न हो। आधान की जल क्षमता आसवित जल का 20°C पर मान है, जो सीलबंद आधान को पूरा भरने पर आएगा।

2.3.58 तीखी लाल मिर्च का पेस्ट:

1. **वर्णन.-** (क) तीखी लाल मिर्च के पेस्ट से पहाड़ी मिर्च एनुअम (*Capsicum annuum*) किस्म की ताजा तीखी लाल मिर्च का संरक्षित गूदा, जिसका सांद्रण और संरक्षण केवल तापीय उपचार द्वारा किया गया हो।

(ख) इसमें *लाल मिर्च एनुअम* किस्म की ताजा तीखी लाल मिर्च, ताजा लहसुन, धनिया, जीरा और लवण हो। इसके निर्माण में प्रयुक्त लाल मिर्च पर्याप्त रूप से पकी हुई, स्वास्थ्यकर और बेकार, सड़ी मिर्चों और अशुद्धियों और कीटों से मुक्त होगा।

(ग) उत्पाद का स्वाद इसके प्राकृतिक स्वाद जैसा और तीखा हो। यह कड़वेपन और जले स्वाद या किसी बाहरी स्वाद से मुक्त हो। उत्पाद की गंध इसकी प्राकृतिक गंध जैसी हो और यह बाहरी गंधों से मुक्त होगा।

(घ) अंतिम रूप से तैयार उत्पाद 2 मिमी की छलनी से छानने पर छिलकों और बीजों से मुक्त होगा।

(ड) यह निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप होगा, अर्थात्-

क्रम सं०	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ (प्रतिशत में)
1.	कुल अम्लता, कुल शुष्क अवशिष्ट के भारानुसार प्रतिशत (सिट्रिक अम्ल के रूप में)	3.6 से अनधिक

	व्यक्त)	
2.	शुष्क सत्त, भारानुसार प्रतिशत (लवण को छोड़कर कुल घुलनशील ठोस पदार्थों का)	14.0 से अन्यून
3.	योजित लवण, भारानुसार प्रतिशत (शुष्क भार आधार पर)	1.5 से अनधिक
4.	अम्ल अघुलनशील भस्म, भारानुसार प्रतिशत (शुष्क सत्त के कुल भार का)	0.15 से अनधिक

(च) आधान उत्पाद से अच्छी तरह भरा हुआ होना चाहिए, जो आधान की जल क्षमता के 90% (अच्छी निर्माण रीतियों के अनुसार आवश्यक शीर्ष स्थान को छोड़कर) से न्यून नहीं होगा। आधान की जल क्षमता आसवित जल का 20°C पर मान है, जो सीलबंद आधान को पूरा भरने पर आएगा। सुनम्य आधान व्यावसायिक रूप से यथासंभव सम्पूर्ण भरे जाने चाहिए।

2. खाद्य सहयोज्य: इस मानक में सम्मिलित उत्पाद में कोई खाद्य सहयोज्य अनुज्ञात नहीं है।

2.3.59 वनस्पति प्रोटीन उत्पाद:

1. वर्णन.-(क) वनस्पति प्रोटीन उत्पाद (वीपीपी) से एक कोशिकीय प्रोटीन स्रोतों से भिन्न वनस्पति सामग्रियों से मुख्य गैर-प्रोटीन तत्वों (जल, तेल, शर्करा, अन्य कार्बोहाइड्रेट) का इस प्रकार अपचयन या निराकरण रीति से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है, जिससे प्रोटीन अंश 40% या उससे अधिक रहे।

(ख) यह बाहरी सामग्री से मुक्त स्वच्छ, अदूषित पौधे या इस मानक में सम्मिलित विनिर्देशों के अनुरूप अल्प प्रोटीन अंश वाले वीपीपी से तैयार किया जाएगा।

(ग) खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद एवं खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के अधीन कार्बोहाइड्रेट जिसके अंतर्गत शर्करा, खाद्य वसा और तेल भी सम्मिलित है, और अन्य प्रोटीन उत्पाद, विटामिन और खनिज, लवण, जड़ी-बूटियाँ और मसाले वैकल्पिक संघटक के रूप में जोड़े जा सकेंगे।

(घ) यह निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप भी होगा, अर्थात:-

क्रम सं०	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ (प्रतिशत में)
1.	आर्द्रता	10.0 से अनधिक
2.	कच्चा प्रोटीन (N 6.25) (शुष्क भारानुसार)	40.0 से अन्यून
3.	कुल भस्म (शुष्क भारानुसार)	10.0 से अनधिक
4.	अवशिष्ट वसा (भारानुसार)	जीएमपी के अनुरूप
5.	कच्चा रेशा (शुष्क भारानुसार)	10.0 से अनधिक

2.3.60 द्रुत-शीतित फ्रेंच-फ्राइड आलू

1. विवरण

द्रुत-शीतित फ्रेंच-फ्राइड आलू वह उत्पाद है जो *Solanum tuberosum* L. *Solanum Andigena* L. प्रजाति के आलू के पौधे के स्वच्छ, पके हुए और अदूषित कंदों तथा *Ipomoea batatas* प्रजाति के शकरकंद प्रकंदों से तैयार किया जाता है। संतोषजनक रंग लाने के लिए उन्हें आवश्यकतानुसार छाँट लिया गया हो, धो लिया गया हो, छील लिया गया हो, पट्टियों के रूप में काट लिया गया हो और आवश्यकतानुसार प्रसंस्कृत कर लिया गया हो तथा खाद्य सुरक्षा

और मानक (खाद्य उत्पाद और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 के अंतर्गत निर्धारित खाद्य तेल अथवा वसा में तल लिया गया हो। प्रसंस्करण और तलाई रंग तथा सुवास की उपयुक्त स्थिरता सुनिश्चित करने के लिए पर्याप्त हों। उत्पाद को उपयुक्त उपकरण में तापीय स्थिरता प्राप्त करने के बाद ताप केंद्र में -18°C ताप पहुँचने तक जमाया जाता है।

शर्कराएँ (सूक्रोज, इन्वर्ट शूगर, डेक्स्ट्रोस, फ्रूक्टोज, ग्लूकोज सिरप और शुष्कित ग्लूकोज सिरप), लवण (सोडियम क्लोराइड), मसाले, जड़ी-बूटियाँ और कंडीमेंट तथा लपसी ऐन्चिक संघटकों के रूप में डाले जा सकते हैं।

उत्पाद निम्नलिखित में से किसी एक रूप में तैयार किया जाए:

- (क) **सीधा कटा**—आलू की व्यावहारिक रूप से समांतर पार्श्वों और सपाट सतहों वाली पट्टियाँ।
- (ख) **क्रिकल कट**—आलू की व्यावहारिक रूप से समांतर पार्श्वों वाली पट्टियाँ, जिनमें से दो या अधिक पार्श्व लहरदार हों।
- (ग) **अन्य रूप**—उत्पाद के उपर्युक्त दो रूपों से स्पष्ट रूप से भिन्न अन्य कोई रूप, जिनका वर्णन लेबल पर पर्याप्त रूप से किया जाए।

आड़ी काट का आयाम : चारों पार्श्वों से कटी द्रुत-शीतित फ्रेंच-फ्राइड आलुओं की पट्टियाँ बराबर आयाम वाली हों और शीतित अवस्था में मापी जाने पर 4 मिमी से कम न हों।

अभिनाम	सबसे बड़ी कटी सतह का मिमी में आयाम
शू-स्ट्रिंग	4-8
मध्यम	8-12
मोटी	12-16
अतिरिक्त बड़ा	16 से अधिक

उत्पाद निम्नलिखित विशिष्टियों के अनुरूप हो:

क्रम सं.	लक्षण	अपेक्षाएँ
1.	नमी अंश % (द्रव्यमान अनुसार) (अधिकतम)	78
2.	तेल-निष्कर्षित उत्पाद में मुक्त वसीय अम्ल अंश % (ओलीक एसिड के रूप में द्रव्यमान अनुसार) (अधिकतम)	1.5
3.	तलाई दोष (जले टुकड़े) % (द्रव्यमान भार के अनुसार) (अधिकतम)	0.5
4.	तेल अंश % (द्रव्यमान अनुसार) (अधिकतम)	6.0

2.3.61 डिब्बाबंद बलूत और डिब्बाबंद बलूत प्यूरी

1. विवरण

- (क) **डिब्बाबंद बलूत** वह उत्पाद है, जो (i) *Castaneacrenata* Sieb et Zucc. (जापानी बलूत) अथवा *Castanea sativa* Miller (यूरोपीय बलूत) प्रजाति के लक्षणों के अनुरूप किस्मों वाले उन ताजा, अदूषित, पके

बलूतों से तैयार किया जाता है, इनका छिल्का छिला जाता है और यह झिल्लीदार अथवा झिल्लीरहित हो सकते हैं; (ii) पानी सहित अथवा पानी रहित पैक किया जा सकते हैं और जिनमें शर्कराएँ, सिझावन सामग्रियाँ और उत्पाद के उपयुक्त अन्य संघटक हो सकते हैं अथवा नहीं हो सकते हैं; और (iii) खराबी से बचाने के लिए किसी धारक में वायुरुद्ध सीलबंद करने से पहले अथवा बाद में उपयुक्त रीति से ताप-उपचारित किए गए हों।

इसमें कुल निवल सामग्री के 1 प्रतिशत से अनधिक मात्रा में "लवण" (सोडियम क्लोराइड) हो सकता है।

(ख) डिब्बाबंद बलूत प्यूरी वह उत्पाद है, जो ऊपर (क)(i) में यथापरिभाषित बलूतों का गूदा प्राप्त करने के लिए छानकर अथवा किसी अन्य यांत्रिकी साधन से तैयार किया गया हो; (ii) शर्करा अथवा उत्पाद के उपयुक्त अन्य संघटकों सहित अथवा रहित पैक किया गया हो; और (iii) ऊपर (क)(iii) में यथापरिभाषित प्रक्रिया से ताप-उपचारित किए गया हो।

इसमें 3(i)(ख) में सूचीबद्ध शर्कराएँ हो सकती हैं, जो कुल निवल सामग्री के 2 प्रतिशत से अनधिक हों। इसमें कुल निवल सामग्री के 1 प्रतिशत से अनधिक "लवण" (सोडियम क्लोराइड) हो सकता है।

(i) डिब्बाबंद बलूत.- डिब्बाबंद बलूत निम्नलिखित रूपों में पैक किए जा सकते हैं:-

(क) साबुत - झिल्लीदार अथवा झिल्लीरहित और/अथवा व्यावहारिक रूप से चतुष्फलक रूप में कटे साबुत बलूत।

(ख) टुकड़े - छोटे-छोटे टुकड़े जो साइज और/अथवा आकृति में बराबर न हो सकते हैं।

(ii) डिब्बाबंद बलूत प्यूरी

(क) मीठा - योजित शर्करायुक्त; कुल घुलनशील ठोस 12 प्रतिशत से अन्यून (12° ब्रिक्स)।

(ख) फीका - योजित शर्करारहित; कुल घुलनशील ठोस 10 प्रतिशत से अन्यून (10° ब्रिक्स)।

(iii) अन्य रूप

उत्पाद को अन्य किसी रूप में तैयार किया जा सकता है, बशर्ते कि वह:

(क) इस मानक में निर्धारित अन्य रूपों से पर्याप्त रूप से भिन्न हो;

(ख) इस मानक की अन्य सभी अपेक्षाएँ पूरी करे; और

(ग) उपभोक्ता को असमंजस अथवा भ्रम से बचाने के लिए उसका लेबल पर पर्याप्त रूप से वर्णन हो।

3. अनिवार्य संघटन और गुणता संबंधी घटक

(i) पैकिंग माध्यम.- पैकिंग माध्यम का उपयोग किए जाने पर वह निम्नलिखित हो सकता है:

(क) पानी - जिसमें पानी अकेला पैकिंग माध्यम होता है;

(ख) पानी, जिसमें खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में यथापरिभाषित निम्नलिखित पोषक मधुरकों में से एक या अधिक हो सकते हैं: सूक्रोज, इन्वर्ट शूगर सिरप, डेक्स्ट्रोस, शुष्कित ग्लूकोज सिरप, ग्लूकोज सिरप, फ्रूक्टोज, फ्रूक्टोज सिरप, शहद।

(ii) पोषक मधुरक डाले जाने पर पैकिंग माध्यम का वर्गीकरण

पानी में पोषक मधुरक डाले जाने पर द्रव माध्यम को कट-आउट सामर्थ्य के आधार पर निम्न प्रकार वर्गीकृत किया जाए:

थोड़ा-सा मीठा पानी/ अतिरिक्त हल्का सिरप	10° ब्रिक्ससे अन्यून परंतु 14° ब्रिक्ससे न्यून
हल्का सिरप	14° ब्रिक्स से अन्यून परंतु 18° ब्रिक्ससे न्यून
भारी सिरप	18° ब्रिक्ससे अन्यून परंतु 22° ब्रिक्ससे न्यून
अतिरिक्त भारी सिरप	22° ब्रिक्ससे अन्यून

किसी पैकिंग माध्यम की कट-आउट सामर्थ्य औसत आधार पर ज्ञात की जाए, परंतु किसी धारक का उससे अगली निम्न श्रेणी से कम ब्रिक्स मान न हो।

(iii) गुणता संबंधी मानदंड

(क) **रंग** : रंग न मिलाए जाने पर डिब्बाबंद बलूत अथवा डिब्बाबंद बलूतप्यूरी में प्रयुक्त किस्मों के रंग के आम लक्षण हों। भूरापन अथवा विरंजन दोष माना जाएगा।

(ख) **सुवास** : डिब्बाबंद बलूत अथवा डिब्बाबंद बलूत प्यूरी में उत्पाद से बाहर की सुवास और गंध से मुक्त आम सुवास और गंध हो।

(ग) **गठन** : डिब्बाबंद बलूत पर्याप्ततः एक समान मोटी बनावट का हो और वह अत्यधिक कठोर अथवा अनुपयुक्त रूप से मृदु न हो। डिब्बाबंद बलूतप्यूरी गाढ़ता और कण साइज में एक समान हो।

(घ) **साइज की एकरूपता** : साबुत – साइज में सर्वाधिक एकरूप इकाइयों के संख्यानुसार 95 प्रतिशत में, सबसे बड़ेबलूत का भार सबसे छोटे बलूत के भार से दुगुने से अधिक न हो।

(iv) दोष और छूटें

उत्पाद पौधों की अहानिकर सामग्रियों जैसे खोल, झिल्ली (झिल्लीदार उत्पाद में), दागदार टुकड़ों, फटे और टूटे टुकड़ों (साबुत रूप में) और बदरंग टुकड़ों जैसे दोषों से पर्याप्त रूप से मुक्त हो। डिब्बाबंद बलूतप्यूरी में हल्क सिनोरिसिस दोष नहीं माना जाएगा। कुछ आम दोष निम्नलिखित सीमाओं से अधिक मात्रा में न हों:

- निवल जल-निष्कर्षित भार के आधार पर बलूतों के द्रव्यमान अनुसार 14 प्रति शत से अनधिक; और
- "साबुत" बलूतों के मामले में निवल जल-निष्कर्षित भार के आधार पर उन बलूतों के 20 प्रति शत से अनधिक जो साबुत न हों।

(v) न्यूनतम भराई

धारक बलूतों अथवा बलूतप्यूरी से अच्छी तरह भरा हो और धारक में उत्पाद (पैकिंग माध्यम सहित) धारक की जल धारिता के 90 प्रतिशत से अन्यून हो। धारक की जल धारिता आसुत जल का 20°C पर वह आयतन है जो वायुरुद्ध धारक में पूरी तरह भरा होने पर आए।

(vi) न्यूनतम जल-निष्कर्षित भार

द्रव पैकिंग माध्यम के साथ पैक किए गए उत्पाद का जल-निष्कर्षित भार निम्नलिखित प्रतिशतों से अन्यून हो, जो 20°C पर आसुत जल के उस भार के आधार पर परिकलित हो, जो धारक में पूरी तरह भरा होने पर आए:

- धारक की जल धारिता क्षमता 300 मि.ली से अन्यून 60%
- धारक की जल धारिताक्षमता 300 मि.ली से न्यून 55%

जाँचे गए सभी धारकों का औसत जल-निष्कर्षित भार न्यूनतम अपेक्षित भार से कम न होने पर न्यूनतम जल-निष्कर्षित भार की अपेक्षाओं का पालन हुआ माना जाएगा, बशर्ते कि किसी धारक में अनौचित्यपूर्ण कमी न हो।

4. खाद्य सहयोज्य

इस मानक में शामिल उत्पाद में कोई खाद्य सहयोज्य पदार्थ अनुमत नहीं है।

5. लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजबंदी और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अनुसार की जाए। इसके अतिरिक्त पैकिंग माध्यम का नाम उत्पाद के नाम के अंग के रूप में अथवा उसके अत्यंत निकट घोषित किया जाए।

(i) पैकिंग माध्यम जल होने पर उसे निम्न प्रकार घोषित किया जाए:

“जलमें” अथवा “जल में पैक किया हुआ”।

(ii) जल में पोषक मधुरक डाले जाने पर पैकिंग माध्यम निम्न प्रकार घोषित किया जाए:

“हल्का मीठा जल/अति हल्का सिरप”

अथवा

“हल्का सिरप”

अथवा

“भारी सिरप”

अथवा

“अति भारी सिरप”

2.3.62 खाद्य कवक उत्पाद**1. विवरण**

खाद्य कवक उत्पाद से अभिप्रेत वे उत्पाद हैं, जो ताजा खाद्य कवक से तैयार किए जाते हैं। उत्पाद शुष्कित खाद्य कवक (शीत-शुष्कित कवक, कवक कण, कवक पाउडर सहित), अम्ल-उपचारित कवक, लवणित कवक, किण्वित कवक, वनस्पति तेल डूबी कवक, द्रुत-शीतित कवक, निर्जर्मित कवक, कवक सत्त, कवक सांद्र और शुष्कित कवक सांद्र हो सकते हैं।

खाद्य कवक उत्पाद साफ, क्षतिरहित, यथासंभव घुण से क्षति रहित हों और प्रजाति के अनुकूल सुवास एवं स्वाद वाली हों।

खाद्य कवक उत्पादों में लवण (सोडियम क्लोराइड), सिरका, मसाले और जड़ी-बूटियाँ, शर्कराएँ (कोई भी कार्बोहाइड्रेट मधुरक सामग्री), परिशोधित खाद्य वनस्पति तल, परिशोधित खाद्य पशु वसा, मक्खन, दूध, दुग्ध उत्पाद, क्रीम, जल अथवा ऐसे उपयुक्त संघटक हो सकते हैं जिनके मानक खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 में विहित हों।

2. सामान्य अपेक्षाएँ

(i) रूप

क. उत्पाद की प्रस्तुति विभिन्न रूपों, यथा डंठलसहित साबुत, डंठलरहित बटन, कत्लों, टुकड़ों और डंठलों, कणों, पाउडर अथवा सांद्ररूप में की जा सकती है।

ख. अन्य रूप – उत्पाद की प्रस्तुति किसी और रूप में की जा सकती है, बशर्ते कि वह:

(क) इस मानक में निर्धारित प्रस्तुति के अन्य रूपों से स्पष्ट रूप से भिन्न हो;

(ख) इस मानक की सभी अपेक्षाओं को पूरा करे, जिनमें दोषों की सीमाओं, जल-निष्कर्षित भार से संबंधित अपेक्षाओं और इस मानक की वे अन्य अपेक्षाएँ शामिल हैं, जो मानक में उस रूप पर लागू हों जो इस उपबंध के अंतर्गत प्रस्तुति के लिए आशयित रूप अथवा रूपों से निकटतः मिलता-जुलता हो;

(ग) उपभोक्ता को असमंजस अथवा भ्रम से बचाने के लिए उसका लेबल पर पर्याप्त रूप से वर्णन हो।

(ii) संघटन

केवल बटनों से बने कवक उत्पादों अथवा जिन उत्पादों में डंठलों का योजन लेबलिंग उपबंधों के अनुसार लेबल पर घोषित हो, उनको छोड़कर डंठलों की संख्या बटनों की संख्या से अधिक न हो।

3. विशिष्ट अपेक्षाएँ

(i) शुष्कित कवक से अभिप्रेत वह उत्पाद है, जो एक ही प्रजाति की साबुत अथवा कत्लेदार खाद्य कवक को सुखाकर बनाया जाता है। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	सीमाएँ
1.	जल अंश %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	
	क. प्रशीतन द्वारा शुष्कित कवक	6.0
	ख. शुष्कित (प्रशीतन द्वारा शुष्कित को छोड़कर) कवक	12.0
	ग. शुष्कित कवक शी-ता-के	13.0
2	खनिजीय अशुद्धियाँ, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	2.0
3	वनस्पति मूल की जैविक अशुद्धियाँ, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम), शी-ता-के खुमियों को छोड़कर	0.02
4	घुणग्रस्त कवक अंश, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	
	क. कवक	0.5% से अनधिक गंभीर क्षति सहित कुल क्षति का 1.0%

	ख. कणित कवक	6.0
	ग. कार्बनीकृत कवक	2.0
	घ. क्षतिग्रस्त कवक	20.0

(ii) कवक कण और कवक पाउडर

कवक कण से अभिप्रेत एक ही प्रजाति की मोटी पिसी शुष्कित खाद्य कवक है। कवक पाउडर से अभिप्रेत एक ही प्रजाति की इतनी महीन पिसी हुई शुष्कित खाद्य कवक है जो 200 माइक्रोन जाली से छन जाए। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	सीमाएँ
1	जल अंश, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	
	क. कवक कण	13.0
	ख. कवक पाउडर	9.0
2	खनिजीय अशुद्धियाँ, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	2.0

अम्ल-उपचारित कवक से अभिप्रेत एक या अधिक प्रजातियों की ताजा अथवा पहले से परिरक्षित वह खाद्य कवक है, जिसे पहले साफ करके, धोकर और विवर्णित करके, सिरके में डुबोकर और लवण, मसाले, शर्करा, वनस्पति तेल, एसिटिक, लैक्टिक, सिट्रिक अथवा एस्कोर्बिक एसिड डालकर अथवा डाले बिना अच्छी प्रकार तैयार जाता है और उसके बाद वायुरुद्ध धारकों में पाश्चुरीकृत किया जाता है। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	सीमाएँ
1	लवण (सोडियम क्लोराइड), %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	2.5
2	शर्कराएँ, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	2.5
3	सिरका (एसिटिक एसिड के रूप में व्यक्त), %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	2.0
4	खनिजीय अशुद्धियाँ, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.1
5	वनस्पति मूल की जैविक अशुद्धियाँ, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.02
6	घुणग्रस्त कवक अंश, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.5% से अनधिक गंभीर क्षति सहित कुल क्षति का 1.0%

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	सीमाएँ
1	लैक्टिक एसिड (प्राकृतिक रूप से मिलने वाला), %, द्रव्यमान अनुसार (न्यूनतम)	1.0
2	लवण (सोडियम क्लोराइड), %, द्रव्यमान अनुसार	3.0-6.0
3	खनिजीय अशुद्धियाँ, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.2
4	वनस्पति मूल की जैविक अशुद्धियाँ, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.1
5	घुणग्रस्त कवक अंश, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	4.0

(i) **किण्वित कवक** से अभिप्रेत एक ही प्रजाति की वह खाद्य कवक है, जो नमक मिलाकर और लैक्टिक एसिड से किण्वित करके तैयार की जाती है। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

(ii) **जैतून के तेल और अन्य वनस्पति तेलों में डूबी कवक** से अभिप्रेत एक ही प्रजाति की साबुत अथवा कत्तेदार वह खाद्य कवक है, जो या तो ताजा हो या जिसे पहले नमक लगाकर रखा गया हो और जिसे जैतून के तेल अथवा अन्य खाद्य वनस्पति तेल में वायुरुद्ध धारकों में पैक किया गया हो और फिर उसे उतना गर्म किया गया हो कि उत्पाद खराब होने से बचा रहे। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	सीमाएँ
1	लवण (सोडियम क्लोराइड), %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	1.0
2	खनिजीय अशुद्धियाँ, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.1
3	वनस्पति मूल की जैविक अशुद्धियाँ, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.02
4	घुणग्रस्त कवक अंश, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.5% से अनधिक गंभीर क्षति सहित कुल क्षति का 1.0%

(iii) **द्रुत-शीतित कवक** से अभिप्रेत एक ही प्रजाति की वह ताजा खाद्य कवक है, जिसे साफ करने, धोने और विवर्णित करने के बाद किसी उपयुक्त उपस्कर में प्रशीतित किया जाता है। यह प्रशीतन इस प्रकार किया जाए कि अधिकतम क्रिस्टलन तापमान की रेंज तेजी से लाई जाए। द्रुत-शीतन प्रक्रिया को तब तक पूर्ण हुआ न माना जाए जब तक तापीय स्थिरीकरण के बाद ताप केंद्र पर उत्पाद का तापमान - 18°C न हो जाए। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	सीमाएँ
1	खनिजीय अशुद्धियाँ, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.2
2	वनस्पति मूल की जैविक अशुद्धियाँ, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.02
3	घुणग्रस्त कवक अंश, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.5% से अनधिक गंभीर क्षति सहित कुल क्षति 1.0%

- (iv) **निर्जर्मित कवक** से अभिप्रेत एक ही प्रजाति की साबुत या कल्लेदार ताजा, लवणित अथवा प्रशीतित वह खाद्य कवक है जो वायुरुद्ध धारकों में पानी और नमक में पैक की गई हो और इतने तापमान तक ताप-उपचारित की गई हो कि उत्पाद खराब होने से बचा रहे। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो।

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	सीमाएँ
1	लवण (सोडियम क्लोराइड), %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	2.0
2	खनिजीय अशुद्धियाँ, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.2
3	वनस्पति मूल की जैविक अशुद्धियाँ, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.02
4	घुणग्रस्त कवक अंश, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.5% से अनधिक गंभीर क्षति सहित कुल क्षति 1.0%

(v) **कवक अर्क और कवक सांद्र**

कवक अर्क से अभिप्रेत वह उत्पाद है जो एक या अधिक प्रजातियों की ताजा खाद्य कवक के रस अथवा शुष्कित खाद्य कवक के जल से सांद्र बनाकर और उसमें नमक मिलाकर तैयार किया जाता है, जो लवणरहित रूप में 7% तक सांद्र होता है।

कवक सांद्र से अभिप्रेत वह उत्पाद है जो एक या अधिक प्रजातियों की ताजा खाद्य कवक के रस अथवा शुष्कित खाद्य कवक के जल से सांद्र बनाकर और उसमें नमक मिलाकर तैयार किया जाता है और लवणरहित रूप में 24% तक सांद्र होता है। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	सीमाएँ
1	लवण (सोडियम क्लोराइड), %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	20.0
2	खनिजीय अशुद्धियाँ	कोई नहीं
3	वनस्पति मूल की जैविक अशुद्धियाँ	कोई नहीं

- (vi) **शुष्कित कवक सांद्र** से अभिप्रेत वह शुष्कित उत्पाद है जो कवक अर्क अथवा कवक सांद्र से तैयार किया जाता है। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	सीमाएँ
1	जल अंश, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	9.0
2	लवण (सोडियम क्लोराइड), %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	5.0
3	खनिजीय अशुद्धियाँ	कोई नहीं
4	वनस्पति मूल की जैविक अशुद्धियाँ	कोई नहीं

(vii) **लवणित कवक (अर्ध-प्रसंस्कृत उत्पाद)** से अभिप्रेत एक ही प्रजाति की वह ताजा खाद्य साबुत अथवा कत्तेदार कवक है जिसे साफ करके, धोकर, विवर्णित करके लवणित पानी में परिरक्षित किया जाता है। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप हो:

क्रम सं.	अपेक्षाएँ	सीमाएँ
1	लवण (सोडियम क्लोराइड), %, द्रव्यमान अनुसार	15.0-18.0
2	खनिजीय अशुद्धियाँ, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.3
3	वनस्पति मूल की जैविक अशुद्धियाँ, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.05
4	घुणग्रस्त कवक अंश, %, द्रव्यमान अनुसार (अधिकतम)	0.5% से अनधिक गंभीर क्षति सहित कुल क्षति 1.0%

4 दोषों की परिभाषाएँ

- क. क्षतिग्रस्त कवक** से तात्पर्य वह कवक है, जिसका एक-चौथाई से अधिक बटन लुप्त हो।
- ख. कार्बनीकृत कवक** से अभिप्रेत वह साबुत अथवा कटी हुई शुष्कित कवक है, जिसकी सतह पर कार्बनीकरण के निशान हों।
- ग. कणित कवक** से अभिप्रेत है ताजा कवक के वे टुकड़े जो 15x15 मिमी साइज की छलनी से छन जाएँ और सूखी कवक के वे टुकड़े जो 5x5 मिमी साइज की छलनी से छन जाएँ।
- घ. खराब कवक** से अभिप्रेत वह कवक है जिसमें घुण के कारण छिद्र हो गये हों।
- ङ. घुण से गंभीर रूप से क्षतिग्रस्त कवक** से अभिप्रेत वह कवक है जिसमें घुण के चार या अधिक छिद्र हों।
- च. विलगित डंठल** से अभिप्रेत वे डंठल हैं जो बटन से अलग हो गए हों।
- छ. वनस्पति मूल की जैविक अशुद्धियों** से अभिप्रेत अन्य खाद्य कवक, पत्ते और पाइन नीडलों आदि पौधों के हिस्सों का अधिमिश्रण है।
- ज. खनिजीय अशुद्धियों** से अभिप्रेत वे पदार्थ हैं जो राख बनने के बाद हाइड्रोक्लोरिक एसिड में अघुलनशील अवशिष्टों के रूप में रहें।

5 लेबलिंग

इस मानक में शामिल उत्पाद की लेबलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजबंदी और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अनुसार की जाए। इसके अतिरिक्त निम्नलिखित को उत्पाद के नाम के अंग के रूप में अथवा उसके अत्यंत निकट घोषित किया जाए:

- (i) "फंगस" और "फंजाई" शब्दों को वर्ग अथवा प्रजाति से प्रतिस्थापित कर दिया जाए उदाहरणार्थ *Agaricus* वर्ग के लिए "खुमी" अथवा "खुमियाँ"। उत्पाद का किया गया प्रसंस्करण का तरीका उदाहरणार्थ "शुष्कित", "निर्जर्मित" अथवा "द्रुत-शीतित" लेबल पर घोषित किया जाए।
- (ii) शुष्कित, लवणित, द्रुत-शीतित, किण्वित, अम्ल-मार्जित और डिब्बाबंद कवक के मामले में "कवक" शब्द के अतिरिक्त कवक की प्रजाति का आम प्रचालित नाम घोषित किया जाए। प्रजाति का वैज्ञानिक नाम भी बताया जाए।
- (iii) एक से अधिक प्रजाति वाले कवक उत्पादों के मामले में लेबल पर "मिश्र" शब्द लिखा जाए।
- (iv) ताजा कवक से इतर अन्य कवकों से बने कवक उत्पादों के मामले में लेबल पर अंत्य उत्पाद की तैयारी में प्रयुक्त कवक के प्रसंस्करण की पद्धति घोषित की जाए।
- (v) अन्य कवक उत्पादों की तैयारी के लिए लवणित कवक के उपयोग के मामले में लेबल पर लवणित कवक के उपयोग के बारे में कथन हो।
- (vi) ताजा कवक अथवा कवक उत्पादों में अतिरिक्त डंठल डाले जाने पर लेबल पर "डंठल योजित" शब्द लिखे जाएँ।
- (III). टोमाटो केचअप और टोमाटो सॉस से संबंधित खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 के उप-विनियम 2.3.27 में "अम्लता, एसिटिक अम्ल के रूप में" प्रविष्टि की जगह निम्नलिखित प्रविष्टि की जाए, अर्थात्:- **"0.2 प्रति शत से अन्यून"**।
- (IV) उक्त विनियमों के विनियम 2.7 में "मिठाइयाँ और मिष्ठान्न" से संबंधित उप-विनियम 2.7.5 के पश्चात् निम्नलिखित उप-विनियम अंतस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-
- "2.7.6 कोकोआ पाउडर"**
1. **वर्णन** -(क) कोकोआ पाउडर श्रोब्रोआ कोकोआ एल. की अच्छी तरह किण्वित अदूषित भुनी हुई फलियों की आधार निब से वसा को आंशिक रूप से निकालने के बाद कोकोआ प्रेस केक को यांत्रिक विधि द्वारा पाउडर रूप में बदलने से प्राप्त उत्पाद होगा।
- (ख) यह मुक्त प्रवाही पाउडर के रूप में होगा और इसमें लाक्षणिक स्वाद एवं सुवास होगी।
- (ग) यह धूल, गंदगी, हानिकारक पदार्थों, अपमिश्रकों और योजित रंजन सामग्रियों से मुक्त होगा। उत्पाद बासी गंध, घटिया सुवास, कवक-वृद्धि और कीटों से मुक्त होगा।
- (घ) यह निम्नलिखित मानदंडों के अनुरूप भी होगा, अर्थात्-

क्रम सं.	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ (प्रतिशत में)		
		कोकोआ पाउडर	अल्प वसा कोकोआ पाउडर	अत्यल्प वसा कोकोआ पाउडर
1.	आर्द्रता, भारानुसार	7.0 से अनधिक	7.0 से अनधिक	7.0 से अनधिक

2.	कोकोआ मलाई, भारानुसार (शुष्क आधार पर)	20.0 से अन्यून	10.0 से अन्यून- 20.0 से अनधिक	10.0 से अनधिक
3.	अम्ल अघुलनशील भस्म, भारानुसार (आर्द्रता एवं वसा-मुक्त आधार पर)	1.0 से अनधिक	12.0 से अनधिक	12.0 से अनधिक
4.	K ₂ O के रूप में कुल भस्म की क्षारीयता, भारानुसार (आर्द्रता और वसा-मुक्त आधार पर)	12.0 से अनधिक	7.0 से अनधिक	7.0 से अनधिक
5.	कच्चा रेशा, भारानुसार (आर्द्रता और वसा-मुक्त आधार पर)	7.0 से अनधिक	7.0 से अनधिक	7.0 से अनधिक

2.7.7 कोकोआ मास या कोकोआ/चॉकलेट लिकर, और कोकोआ केक:

1. **वर्णन-**(क) कोको (काकाओ) मास या कोकोआ/चॉकलेट लिकर से, कोकोआ की फलियों, *Theobroma cacao* के बीजों से वाणिज्यिक रूप से स्वच्छ छिलकेरहित पर्याप्त रूप से पीसकर, भूनकर या भूने बिना, और इसके किसी संघटक को निकालकर या डालकर तैयार किया गया उत्पाद, अभिप्रेत है।

(ख) कोको केक, कोको की पत्तियों या कोको मास से पूर्णतः या अंशतः वसा को निकालकर प्राप्त उत्पाद है।

(ग) उत्पादों की अपनी रंग, गंध और सुवास की विशेषताएँ होंगी और रंजन सामग्री, सुवास, या कोको मलाई से भिन्न योजित वसाओं से मुक्त होगा।

(घ) यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात:-

क्रम सं.	विशेषताएँ		अपेक्षाएँ (प्रतिशत में)	
			कोको मास	कोको केक
1.	आर्द्रता, भारानुसार		10.0 से अनधिक	10.0 से अनधिक
2.	कोको खोल और जर्म, भारानुसार प्रतिशत	वसामुक्त शुष्क पदार्थ पर आकलित	5.0 से अनधिक	5.0 से अनधिक
		क्षारमुक्त आधार पर आकलित (केवल कोकोखोल के लिए)	1.75 से अनधिक	4.5 से अनधिक
3.	कोको मलाई प्रति शत, भारानुसार प्रतिशत		47.0-60.0	--
4.	के ₂ ओ प्रतिशत के रूप में कुल भस्म की क्षारीयता, भारानुसार (आर्द्रता और वसा-मुक्त आधार पर)		12.0 से अनधिक	12.0 से अनधिक
5.	अम्ल अघुलनशील भस्म प्रतिशत, भारानुसार (आर्द्रता एवं वसा-मुक्त आधार पर)		1.0 से अनधिक	1.0 से अनधिक

6.	कच्चा रेशा प्रतिशत, भारानुसार (आर्द्रता और वसा-मुक्त आधार पर)	7.0 से अनधिक	7.0 से अनधिक
----	---	--------------	--------------

(V) खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 के उप-विनियम 2.9.11 में “अदरक (सौंठ, अदरक)” शब्दों की जगह निम्नलिखित शब्द प्रतिस्थापित किए जाएँ, अर्थात्:-

“शुष्कित अदरक (सौंठ, शुष्कित अदरक)”

(VI) अदरक (सौंठ, अदरक) से संबंधित उप-विनियम 2.9.11 के खंड 2 में निर्दिष्ट मानकों में,

(क) “वाष्पशील तेल अंश” के सामने वाली प्रविष्टि की जगह निम्नलिखित प्रविष्टि की जाए, अर्थात्:

“1.0 प्रति शत से अन्यून”

(ख) “शीत जल घुलनशील अर्क (शुष्क आधार पर)” के सामने वाली प्रविष्टि की जगह निम्नलिखित प्रविष्टि की जाए, अर्थात्:

“10.9 प्रति शत से अन्यून”

(VII). उक्त विनियमों के विनियम 2.11, “अन्य खाद्य उत्पाद और संघटक” से संबन्धित में उप-विनियम 2.11.6, “अल्प एवं उच्च वसा कोकोआ पाउडर” से संबंधित उपविनियम का लोप किया जाएगा।

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III /4/ असा./443/17]

टिप्पण:- मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किये गए और तत्पश्चात निम्नलिखित अधिसूचनाओं संख्यको द्वारा संशोधित किए गए थे:

- (i) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- (v) फा.सं. 1-83एफ/एससीआई° पीएएन-अधि°/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा.सं.पी°15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा.सं.पी.15025/261-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xi) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;

- (xii) फा.सं.1-10(1)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) फा.सं. 3-16/विनिर्दिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोग्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- (xiv) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- (xv) फा. सं. 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई – 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- (xvi) फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- (xvii) फा.सं.1-120(1)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- (xviii) एफ. सं. 11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2014, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- (xix) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- (xx) फा.सं.11/12विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxi) एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(जल और पेय)/अधि (2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- (xxiii) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- (xxiv) फा. सं पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- (xxv) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- (xxvi) फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- (xxvii) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxviii) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxix) फा. सं. मानक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- (xxx) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून 2017;
- (xxxi) फा. सं. 1/योजक/मानक14.2 अधिसूचना/ एफएसएसएआई/2016, तारीख 31 जुलाई, 2017;
- (xxxii) फा. सं. मानक/एफएवंबीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017;
- (xxxiii) फा. सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- (xxxiv) फा.सं. मानक/एम. एंडएम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxv) फा.सं मानक/एसपी (पानी एवं पेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxvi) फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxvii) फा.सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल &सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ऐ आई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- (xxxviii) फा.सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- (xxxix) फा.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2016,तारीख 12 अक्टूबर, 2017;

- (xl) एफ. सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल&सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ए आई-2016(भाग), तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- (xli) फा.सं.ए-1/मानक/एमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017 और
- (xlii) एफ1/योजक/मानक/बीआईएस अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 17 नवंबर, 2017;

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 23rd February, 2018

F. No. Stds/F&VP/Notifications(04)/FSSAI-2016.—The following draft of certain regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India, with the previous approval of the Central Government, proposes to make, in exercise of powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006, (34 of 2006) is hereby published as required by sub-section (1) of section 92 of the said Act, for the information of persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations will be taken into consideration after the expiry of a period of thirty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, Food and Drug Administration Bhawan, Kotla Road, New Delhi – 110002, or may be sent through e-mail at regulation@fssai.gov.in;

The objections or suggestions which may be received from any person with respect to said draft regulations, before the expiry of the period so specified above, will be considered by the Food Authority.

Draft Regulations

1. **Short title and commencement.** - (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2018.

(2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011(hereinafter referred to as the said regulations),inregulation 2.3 relating to “FRUIT & VEGETABLE PRODUCTS”,-

(I) for sub regulation 2.3.2, the followingshall be substituted, namely:-

“2.3.2 :Thermally Processed Fruit Salad/Cocktail/Mix

1. Description.-Thermally Processed fruit salad/Cocktail/Mix (Canned, Bottled, Flexible pack and/ or Aseptically Packed) means the product,-

(a) prepared from mixture of fruits; (b) such fruits may be fresh, frozen or canned; (c) the fruit mixture is packed with water or other suitable liquid packing medium and may be packed with nutritive sweeteners and processed by heat in an appropriate manner before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage.

2. Quality factors.-

(A) **Packing Media.**- (i) The product may be packed in any one of the following packing media, namely:-

- Water**— in which water is the sole packing medium;
- Water and Fruit Juice**— in which water and fruit juice(s) from the fruits used in the product are the liquid packing medium;
- Fruit Juice**— in which one or more fruit juice(s) from the fruits used in the product which may be strained or filtered are the liquid packing medium;
- With Sugar(s)** — any of the above packing media, may have one or more of the following sugars added, namely, sucrose, invert sugar syrup, dextrose, dried glucose syrup, glucose syrup, fructose and fructose syrup.

(ii) Classification of packing media when sugars are added.-

(a) When sugars are added to fruit juice(s), the liquid media shall be not less than 10° Brix, and they are classified on the basis of the cut out strength as follows:

- | | |
|---|--|
| (1) Extra light sweetened: (name(s) of fruit) Juice - | Not less than 10° Brix and not more than 13.9° Brix; |
| (2) Lightly sweetened: (name(s) of fruit) Juice — | Not less than 14° and not more than 17.9° Brix; |
| (3) Heavily sweetened: (name(s) of fruit) Juice — | Not less than 18° and not more than 21.9° Brix; |
| (4) Extra heavy sweetened (name(s) of fruit) Juice - | Not less than 22° Brix. |

(b) When sugars are added to water or water and one or more fruit juices the liquid media shall be classified on the basis of the cut-out strength as follows:

- | | |
|---|--|
| (1) Slightly Sweetened Water/ Extra Light Syrup | Not less than 10° Brix and not more than 13.9° Brix; |
| (2) Light Syrup | Not less than 14° Brix and not more than 17.9° Brix; |
| (3) Heavy Syrup | Not less than 18° Brix and not more than 21.9° Brix; |
| (4) Extra Heavy Syrup | Not less than 22° Brix. |

(B) Quality Criteria.-

- (i) **Colour.**-Canned Tropical Fruit Salad shall have a colour characteristic of the mixed processed fruit;
- (ii) **Flavour.**-Canned Tropical Fruit Salad shall have normal flavour and odour characteristic for the particular blend of fruit;
- (iii) **Texture.**- The texture of the fruit ingredient shall be appropriate for the respective fruit;
- (iv) **Defects and Limits.**-Canned Tropical Fruit Salad shall conform to the following limits:

S.No	Defects	Limits
1.	<i>Blemished fruit pieces</i> (consisting of pieces of fruit with dark surface areas, spots penetrating the fruit, and other abnormalities)	2 pieces/100 g of drained fruit
2.	<i>Peel</i> (based on averages) (considered a defect only when occurring on, or from those fruits which are peeled)	6.5 cm ² /500 g of total contents
3.	<i>Seed Material and Extraneous Vegetative Matter</i>	2 g/500 g of total contents

(v) **Minimum Fill.**-The container shall be well filled with fruit and the product (including packing medium) shall occupy not less than ninety per cent. of the water capacity of the container. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container will hold when completely filled;

(vi) **Minimum Drained Weight.**- The drained weight of the product shall not be less than fifty percent. of the weight of distilled water at 20°C which the sealed container will hold when completely filled.

3. Labelling.-(a) For labelling of the product, the provisions of the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011 shall apply.

(b) In addition, the following shall be declared as part of the name or in close proximity thereto, as:

- (i) When the packing medium is composed of water, or water and one or more fruit juices in which water predominates—
"In water" or "Packed in water".

- (ii) When the packing medium contains water and one or more fruit juice(s), in which the fruit juice comprises fifty percent. or more by volume of the packing medium, the packing medium shall be designated to indicate the preponderance of such fruit juice, as, for example—
"(name of fruits) juice(s) and water"
- (iii) When the packing medium is composed solely of a single fruit juice—
"In (name of fruit) juice"
- (iv) When the packing medium is composed of two or more fruit juices—
"In (name of fruits) juice"
- (v) When sugars are added to one or more fruit juices, it shall be mentioned as —
"Extra light sweetened: (name(s) of fruit) Juice"
or
"Lightly sweetened: (name(s) of fruit) Juice"
or
"Heavily sweetened: (name(s) of fruit) Juice"
or
"Extra heavy sweetened (name(s) of fruit)Juice"
- (vi) When sugars are added to water, or water and one or more fruit juices, it shall be mentioned as —
"Slightly Sweetened Water/ Extra Light Syrup"
or
"Light Syrup"
or
"Heavy Syrup"
or
"Extra Heavy Syrup"

(II) In the said regulations, after sub - regulation 2.3.55, the following shall be inserted, namely:-

“2.3.56: Date Paste

1. Description.-(a) Date paste means product prepared from fruits of the date palm (*Pheonix*) that are sound, consistent in colour and texture, harvested at the stage of maturity, washed, pitted and capped.

(b) Dates used for making date paste shall be free from diseases and contain no parthenocarpic or unripe fruits. They shall be free from fermentation and mould, insects or insect fragments, eggs, larvae, dirt and foreign matter.

(c) Date paste shall be soft and have no alteration in smell and flavor.

(d) It shall not contain whole or broken pits, stalks or extraneous fragments.

(e) The product shall be made from single variety of dates or a blend of several varieties of dates.

(f) It shall also conform to the following standards, namely:-

S.No	Characteristics	Requirements (in per cent.)
1.	Moisture % by weight	Not more than 20.0
2.	Total ash % by weight	Not more than 1.2
3.	Acid insoluble ash % by weight	Not more than 0.1

2. Food Additives.-No additives are allowed in the product.

2.3.57: Fermented Soybean Paste

1. Description.-Fermented Soybean Paste is a fermented food whose essential ingredient is soybean from which trypsin inhibitor has been inactivated. The product is a paste type which has various physical properties such as semi-solid and partly retained shape of soybean.

2. Essential Composition and Quality Factors.-

(A) Composition:

(i) Basic Ingredients,-

- (a) Soybean;
- (b) Salt;
- (c) Water;
- (d) Naturally occurring or cultivated microorganisms (*Bacillus* spp. and/or *Aspergillus* spp., which are not pathogenic and do not produce toxins).

(ii) Optional Ingredients,-

- (a) Grains and/or Flour as defined in sub-regulation 2.4 of Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011;
- (b) Yeast and/or yeast extracts;
- (c) *Lactobacillus* and/or *Lactococcus*;
- (d) Distilled ethyl alcohol derived from agricultural products;
- (e) Nutritive sugars including honey as defined in sub-regulation 2.8 of Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011;
- (f) Starch syrup;
- (g) Permitted Natural flavouring materials.

(B) Quality Factors:

(i) The product shall have the flavour, odour, colour and texture characteristic of the product. It shall conform to the followings

S.No	Characteristics	Limits	
		Fermented soybean paste manufactured with soybean only	Fermented soybean paste manufactured with soybean and grains
1.	Moisture % by weight (maximum)	60.0	
2.	Total nitrogen % by weight (minimum)	1.6	0.6
3.	Amino nitrogen % by weight (minimum)	0.3	0.12

(ii) **Minimum Fill.-**The container should be well filled with the product which should occupy not less than ninety percent. (minus any necessary head space according to good manufacturing practices) of the water capacity of the container. The water capacity of the container is the value of distilled water at 20°C which the sealed container will hold when completely filled.

2.3.58: Harrisa (Red Hot Pepper Paste)

1. Description.-(a) Harissa or Red Hot Pepper Paste means the preserved pulp of fresh red hot pepper of the *Capsicum annuum* variety, concentrated and preserved using thermal treatment only.

(b) The product shall contain fresh red hot peppers of the *Capsicum annuum* variety, fresh garlic, coriander, caraway and salt. The peppers used in the preparation shall be sufficiently ripe, wholesome, free of spoilage, rot and impurities and free of insects.

(c) The taste shall be typical to the product, spicy (hot), free from bitterness or burned taste or any other foreign taste. The smell shall be typical of the product and free of foreign smells. (d) The final product shall be free of crusts and seeds using a 2 mm sieve.

(e) It shall also conform to the following standards, namely:-

S.No.	Characteristics	Requirements (in per cent.)
1.	Total acidity % by weight (expressed as citric acid) of total dry residue	Not more than 3.6
2.	Dry extract % by weight (of total soluble solids excluding salt)	Not less than 14.0
3.	Added salt % by weight (on dry weight basis)	Not more than 1.5
4.	Acid insoluble ash % by weight (of total weight of dry extract)	Not more than 0.15

(f) The container should be well filled with the product, which should occupy not less than ninety percent. (minus any necessary head space according to good manufacturing practices) of the water capacity of the container. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C temperature, which the sealed container will hold when completely filled. Flexible containers should be filled as full as commercially practicable.

2. Food Additives.-No additives are allowed in the product covered by this Standard.

2.3.59: Vegetable Protein Products

1. Description.-(a) Vegetable Protein Products means the food products produced by the reduction or removal of the major non-protein constituents (water, oil, starch, other carbohydrates) from vegetable materials other than single cell protein sources in a manner to achieve protein content forty percent or more.

(b) It shall be prepared from clean, sound, plant material, free from foreign matter or from Vegetable Protein Products of lower protein content meeting the specifications contained in this standard.

(c) Carbohydrates including sugars, edible fats and oils covered under Food Safety and Standards (Food Products and Additives) Regulations, 2011, other protein products, vitamins and minerals, salt, herbs and spices may be added as optional ingredients.

(d) It shall also conform to the following standards, namely:-

S.No	Characteristics	Requirements (in per cent.)
1.	Moisture content	Not more than 10.0
2.	Crude Protein (N 6.25) (on dry weight basis)	Not less than 40.0
3.	Total Ash (on dry weight basis)	Not more than 10.0
4.	Residual Fat (by weight)	Compatible with GMP
5.	Crude Fibre (on dry weight basis)	Not more than 10.0

2.3.60 Quick Frozen French Fried Potatoes

1. Description

Quick Frozen French Fried Potatoes is the product prepared from clean, mature, sound tubers of the potato plant of the species *Solanum tuberosum* L., *Solanum Andigena* L. and rhizomes of the sweet potato of the species *Ipomoea batatas*. They shall have been sorted, washed, peeled, cut into strips, and treated as necessary to achieve satisfactory colour and fried in edible oil or fat prescribed under Food Safety and Standards (Food Products and Additives) Regulations, 2011. The treatment and frying operations shall be sufficient to ensure adequate stability of colour and flavour. The product is subjected to a freezing process in appropriate equipment until its temperature has reached -18°C at the thermal centre after thermal stabilization.

Sugars (sucrose, invert sugar, dextrose, fructose, glucose syrup, and dried glucose syrup), salt (Sodium Chloride), spices, herbs and condiments and batters may be added as optional ingredients.

The product shall be presented in one of the following styles:

- (a) **Straight cut**- strips of potato with practically parallel sides and with smooth surfaces.
- (b) **Crinkle cut**- strips of potato with practically parallel sides and in which two or more sides have a corrugated surface.
- (c) **Other Styles**-Any other presentation of the product, distinctive from above two styles to be adequately described on the label.

Dimension of Cross Section: The cross sectional dimensions of strips of quick frozen French fried potatoes which have been cut on all four sides shall be uniform and not be less than 4 mm when measured in the frozen condition.

Designation	Dimension in mm across the largest cut surface
Shoestring	4 -8
Medium	8 -12
Thick cut	12 -16
Extra large	greater than 16

The product shall conform to the following requirements:

S.No	Characteristics	Requirements
1.	Moisture content % (m/m) (Maximum)	78
2.	Free Fatty Acid content in the oil extracted % (m/m as oleic acid) (Maximum)	1.5
3.	Frying defects(burnt pieces) % (m/m) (Maximum)	0.5
4.	Oil Content % (m/m) (Maximum)	6.0

2.3.61 Canned Chestnuts And Canned Chestnut Puree

1. Description

(a) **Canned chestnuts** is the product (i) prepared from fresh, sound, mature chestnuts of varieties conforming to the characteristics of the species *Castaneacrenata* Sieb et Zucc. (Japanese chestnut) or *Castanea sativa* Miller (European chestnut) which shall be shelled and may be pellicled or unpellicled; (ii) packed with or without water which may or may not contain sugars, seasonings and other ingredients appropriate to the product; and (iii) processed by heat in an appropriate manner, before or after being hermetically sealed in a container, so as to prevent spoilage.

It may contain "salt" (sodium chloride) in an amount not exceeding 1 percent of total net contents.

(b) **Canned chestnut puree** is the product (i) pureed by sieving, or other mechanical means in order to obtain a fruit pulp from chestnuts, as defined at (a) (i) above; (ii) packed with or without sugars and other ingredients appropriate to the product; and (iii) heat processed by a procedure as defined above in (a) (iii).

It may contain "sugars", as listed in 3(i) (b). They shall amount to not more than 2 percent of total net contents. It may contain "salt" (sodium chloride) in an amount not exceeding 1 percent of total net contents.

2. Styles

(i) **Canned Chestnuts**.- Canned chestnuts may be packed in the following styles:-

- (a) **Whole** - whole chestnuts which are pellicled or unpellicled and/or trimmed into a practical tetrahedron.
- (b) **Brokens** - small pieces which may not be uniform in size and/or shape.

(ii) Canned Chestnut Puree

(a) **Sweetened** - with added sugars; not less than 12 percent total soluble solids (12° Brix).

(b) **Unsweetened** - without added sugars; not less than 10 percent total soluble solids (10° Brix).

(iii) Other Styles

The product may be presented in any other presentation provided it:

(a) is sufficiently distinctive from other forms of presentation laid down in this standard;

(b) meets all other requirements of this standard; and

(c) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

3. Essential Composition & Quality Factors

(i) **Packing Media.-** Where a packing medium is used, it may consist of:

(a) Water - in which water is the sole packing medium;

(b) Water which may have one or more of the following nutritive sweeteners as prescribed in Food Safety & Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulation, 2011: sucrose, invert sugar syrup, dextrose, dried glucose syrup, glucose syrup, fructose, fructose syrup, honey.

(ii) **Classification of packing media when nutritive sweeteners are added**

When nutritive sweeteners are added to water, the liquid media shall be classified on the basis of the cut-out strength as follows:

Slightly sweetened water/	Not less than 10° Brix but less than 14° Brix
Extra light syrup	
Light syrup -	Not less than 14° Brix but less than 18° Brix
Heavy syrup -	Not less than 18° Brix but less than 22° Brix
Extra Heavy syrup -	Not less than 22° Brix

The cut-out strength for any packing medium shall be determined on average, but no container may have a Brix value lower than that of the next category below.

(iii) Quality Criteria

(a) **Colour:** When colour is not added, canned chestnuts or canned chestnut puree shall have a normal colour characteristic of the varieties used. Browning and discolouration shall be regarded as defects.

(b) **Flavour:** Canned chestnuts or canned chestnut puree shall have a normal flavour and odour free from flavours and odours foreign to the products.

(c) **Texture:** Canned chestnuts shall have a reasonably uniform thick texture and shall not be excessively firm nor unreasonably soft. Canned chestnut puree shall have a uniform consistency and particle size.

(d) **Uniformity of size :** Whole - in 95 percent, by count, of units that are most uniform in size, the weight of the largest unit shall be no more than twice the weight of the smallest unit.

(iv) Defects and Allowances

The products shall be substantially free from defects such as harmless plant material, shell, pellicle (in pellicled styles), blemished units, split and broken units (in whole styles) and discoloured units. Slight syneresis in canned chestnut puree should not be regarded as a defect. Certain common defects shall not be present in amounts greater than the following limitations:

-Not more than 14 percent by mass of chestnuts on the net drained weight; and

-Not more than 20 percent of chestnuts which are not whole on the net drained weight for the style "whole".

(v) Minimum Fill

The container shall be well filled with chestnuts or chestnut puree and the product (including packing medium) shall occupy not less than 90 percent of the water capacity of the container. The water capacity of the container, is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container will hold when completely filled.

(vi) Minimum Drained Weight

The drained weight of the product packed with liquid packing medium shall be not less than the following percentages, calculated on the basis of the weight of distilled water at 20°C which the sealed container will hold when completely filled:

- Not less than 300 ml of water capacity of the container 60%
- Less than 300 ml of water capacity of the container 55%

The requirements for minimum drained weight shall be deemed to be complied with when the average drained weight of all containers examined is not less than the minimum required, provided that there is no unreasonable shortage in individual containers.

4. Food Additives.—No additives are allowed in the product covered by this Standard.

5. Labelling

The product covered by this Standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging & Labelling) Regulation, 2011. In addition the name of packing media shall be declared as part of the name or in close proximity thereto, as:

- (i) when the packing medium is composed of water, the packing medium shall be declared as:

“In water” or “Packed in water”.

- (ii) When nutritive sweeteners are added to water, the packing medium shall be declared as:

“Slightly Sweetened Water/ Extra Light Syrup”

or

“Light Syrup”

or

“Heavy Syrup”

or

“Extra Heavy Syrup”

2.3.62 EDIBLE FUNGUS PRODUCTS**1. Description**

Edible Fungus Products means products prepared from fresh edible fungi. The products may be dried edible fungi (including freeze-dried fungi, fungus grits, fungus powder), pickled fungi, salted fungi, fermented fungi, fungi in vegetable oils, quick frozen fungi, sterilized fungi, fungus extract, fungus concentrate and dried fungus concentrate.

Edible fungus products shall be clean, undamaged, free, as far as possible, of maggot damage and possess the flavour and taste appropriate to the species.

Edible Fungus products may contain salt (sodium chloride), vinegar, spices and herbs, sugars (any carbohydrate sweetening matter), refined edible vegetable oil, refined edible animal fat, butter, milk, milk powder, cream, water or any other suitable ingredients whose standards are prescribed in Food Safety & Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

2. General Requirements**(i) Styles**

(A) The products may be presented in various styles, e.g. whole with stalks, whole caps(buttons) without stalks, slices, pieces and stalks, grits, powder or concentrate.

(B) Other Styles.— The product may be presented in any other presentation provided it:

- (a) is sufficiently distinctive from other forms of presentation laid down in this standard;
- (b) meets all relevant requirements of this standard, including requirements relating to limitations on defects, drained weight, and any other requirements in this standard which are applicable to that style in the standard which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision;
- (c) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

(ii) Composition

Except in the case of fungus products consisting entirely of caps or where the addition of stalks is stated on the label in accordance with the labelling provisions, the number of stalks shall not exceed the number of caps.

3. Specific Requirements

(i) **Dried fungi** means the product obtained by drying edible fungi of one species, whether whole or sliced. It shall conform to the following requirements:

S.No.	Requirements	Limits
1	Water Content % m/m (Maximum)	
	a. Freeze-dried fungi	6.0
	b. Dried (other than freeze-dried) fungi	12.0
	c. Dried fungus Shii-ta-ke	13.0
2	Mineral impurities % m/m (Maximum)	2.0
3	Organic impurities of vegetable origin % m/m (Maximum) except for Shii-take mushrooms.	0.02
	Shii-take mushrooms	1.0
4	Content of maggot damaged fungi % m/m (Maximum)	
	a. Fungi	1.0 % of total damage including not more than 0.5 % serious damage.
	b. Crushed fungi	6.0
	c. Carbonized fungi	2.0
	d. Damaged fungi	20.0

(ii) Fungus Grits & Fungus Powder

Fungus grits means coarsely ground dried edible fungi of one species. Fungus Powder means dried edible fungi of one species ground so finely as to allow the powder to pass through a sieve having a 200 microns mesh. It shall conform to the following requirements:

S.No.	Requirements	Limits
1	Water Content % m/m (Maximum)	
	a. fungus grits	13.0
	b. fungus powder	9.0
2	Mineral impurities % m/m (Maximum)	2.0

(iii) **Pickled Fungi** means fresh or previously preserved edible fungi of one or more species appropriately prepared after previous cleaning, washing and blanching, soaked in vinegar and with or without the addition of salt, spices, sugars, vegetable oils, acetic, lactic, citric or ascorbic acid, and then pasteurized in hermetically sealed containers. It shall conform to the following requirements:

S.No.	Requirements	Limits
1	Salt (sodium chloride) % m/m (Maximum)	2.5
2	Sugars % m/m (Maximum)	2.5
3	Vinegar (expressed as acetic acid) % m/m (Maximum)	2.0
4	Mineral impurities % m/m (Maximum)	0.1
5	Organic impurities of vegetable origin % m/m (Maximum)	0.02
6	Content of maggot damaged fungi % m/m (Maximum)	1.0% of total damage including not more than 0.5 % serious damage

(iv) **Fermented Fungi** means fresh edible fungi of one species preserved by salt and by lactic acid fermentation. It shall conform to the following requirements:

S.No.	Requirements	Limits
1	Lactic acid, (naturally occurring) % m/m (Minimum)	1.0
2	Salt (sodium chloride) % m/m	3.0-6.0
3	Mineral impurities % m/m (Maximum)	0.2
4	Organic impurities of vegetable origin % m/m (Maximum)	0.1
5	Content of maggot damaged fungi % m/m (Maximum)	4.0

(v) **Fungi in Olive Oil and other Vegetable Oils** means edible fungi either fresh or previously salted, of one species, whole or sliced, packed in airtight containers in olive oil or other edible vegetable oil and heat treated to a degree to ensure the resistance of the product to spoilage. It shall conform to the following requirements:

S. No.	Requirements	Limits
1	Salt (sodium chloride) % m/m (Maximum)	1.0
2	Mineral impurities % m/m (Maximum)	0.1
3	Organic impurities of vegetable origin % m/m (Maximum)	0.02
4	Maggot damaged fungi % m/m (Maximum)	1.0 % of total damage including not more than 0.5 % serious damage

(vi) **Quick Frozen Fungi** means fresh edible fungi of one species which, after cleaning, washing and blanching, are subjected to a freezing process in appropriate equipment. This freezing operation shall be carried out in such a way that the range of temperature of maximum crystallization is passed quickly. The quick-freezing process shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached -18°C (0°F) at the thermal centre after thermal stabilization. It shall conform to the following requirements:

S.No.	Requirements	Limits
1	Mineral impurities % m/m (Maximum)	0.2
2	Organic impurities of vegetable origin % m/m (Maximum)	0.02
3	Maggot damaged fungi % m/m (Maximum)	1.0 % of total damage including not more than 0.5 % serious damage

(vii) **Sterilized Fungi** means edible fungi, either fresh, salted or frozen, of one or more species, whole or sliced, packed in airtight containers in water and salt, and heat treated to a degree to ensure the resistance of the product to spoilage. It shall conform to the following requirements:

S.No.	Requirements	Limits
1	Salt (sodium chloride) % m/m (Maximum)	2.0
2	Mineral impurities % m/m (Maximum)	0.2
3	Organic impurities of vegetable origin % m/m (Maximum)	0.02
4	Maggot damaged fungi % m/m (Maximum)	1.0 % of total damage including not more than 0.5 % serious damage

(viii) Fungus Extract and Fungus Concentrate

Fungus Extract means a product concentrated from fresh edible fungi juice or from dried fungi water of edible fungi of one or more species with the addition of salt and which is concentrated to 7% of saltless extract.

Fungus concentrate means a product concentrated from fresh edible fungi juice or from dried fungi water of edible fungi of one or more species with the addition of salt and which is concentrated to 24% of saltless extract. It shall conform to the following requirements:

S.No	Requirements	Limits
1	Salt (sodium chloride) % m/m(Maximum)	20.0
2	Mineral impurities	none
3	Organic impurities of vegetable origin	none

(ix) Dried Fungus Concentrate means the dried product obtained from fungus extract or fungus concentrate. It shall conform to the following requirements:

S.No	Requirements	Limits
1	Water Content % m/m(Maximum)	9.0
2	Salt (sodium chloride) % m/m(Maximum)	5.0
3	Mineral impurities	none
4	Organic impurities of vegetable origin	none

(x) Salted Fungi (semi-processed product) means fresh edible fungi of one species, either whole or sliced, preserved in brine after previous cleaning, washing and blanching. It shall conform to the following requirements:

S.No.	Requirements	Limits
1	Salt (sodium chloride) % m/m	15.0-18.0
2	Mineral impurities % m/m (Maximum)	0.3
3	Organic impurities of vegetable origin % m/m (Maximum)	0.05
4	Maggot damaged fungi % m/m (Maximum)	1.0% of total damage including not more than 0.5% serious damage

4. Definition of Defects

- Damaged fungi** means fungi with more than quarter of the cap missing.
- Carbonized fungi** means whole or cut dried fungi with traces of carbonization on their surface
- Crushed fungi** means parts of fungi passing through a sieve having a 15 x 15 mm mesh for fresh fungi and a 5 x 5 mm mesh for dried fungi.
- Spoiled fungi** means fungi which are brownish or rotten as a result of attack by microorganisms and/or mould.
- Maggot damaged fungi** means fungi having holes caused by maggots.
- Seriously maggot damaged fungi** means fungi having four or more holes caused by maggots.
- Fallen off stalks** means stalks separated from the caps.

- h. **Organic impurities of vegetable origin** means admixtures of other edible fungi, parts of plants such as leaves and pine needles.
- i. **Mineral impurities** means those substances which, after ashing, remain as insoluble residues in hydrochloric acid.

5. Labelling

The product covered by this Standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Packaging & Labelling) Regulation, 2011. In addition the following shall be declared as part of the name or in close proximity thereto, as:

- (i) The terms "fungus" and "fungi" may be replaced by the terms genus or species, e.g. "mushroom" or "mushrooms" for the genus *Agaricus*. The method of processing to which the product has been subjected, e.g. "dried", "sterilized" or "quick-frozen", shall be indicated on the label.
- (ii) In the case of dried, salted, quick-frozen, fermented, pickled and canned fungi, the common name of the species of fungi shall be stated in addition to the word "fungi". The scientific name of the species shall also be stated.
- (iii) In the case of fungus products consisting of more than one species of fungus, the word "mixed" shall be indicated on the label.
- (iv) In the case of fungus products made from fungi other than fresh fungi, there shall be a statement on the label indicating the method of processing to which the fungi used in the preparation of the final product have been subjected.
- (v) Where salted fungi are used for the preparation of other fungus products, there shall be a statement on the label indicating that salted fungi have been used.
- (vi) If stalks have been added to fresh fungi or fungus products, the words "stalks added" shall appear on the label.

(III). In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in sub-regulation 2.3.27, relating to Tomato Ketchup and Tomato Sauce, in the standards specified therein, for the entry against 'Acidity as acetic acid' the following entry shall be substituted, namely: - "**Not less than 0.2 per cent**".

(IV). In the said regulations, in regulation 2.7 relating to "SWEETS & CONFECTIONERY," after sub-regulation 2.7.5, the following sub-regulation, shall be inserted, namely:-

"2.7.6 :Cocoa Powder

1. Description.-(a) Cocoa powder shall be the material obtained by mechanical transformation into powder form of cocoa press cake resulting from the partial removal of fat from the ground nib of well-fermented sound roasted beans of *Theobroma cacao* L.

(b) It shall be in the form of free-flowing powder, having characteristic taste and flavor.

(c) It shall be free from dirt, filth, deleterious substances, adulterant and added colouring matter and shall also be free from rancidity, off-flavour, mould growth and insect infestation.

(d) It shall also conform to the following standards, namely:-

S.No.	Characteristics	Requirements (in per cent.)		
		Cocoa Powder	Fat reduced cocoa powder	Highly Fat reduced cocoa powder
1.	Moisture content by weight	Not more than 7.0	Not more than 7.0	Not more than 7.0
2.	Cocoa butter by weight (on dry basis)	Not less than 20.0	Not less than 10.0- Not more than 20.0	Not more than 10.0
3.	Acid insoluble ash by weight (on moisture and fat-free basis)	Not more than 1.0	Not more than 1.0	Not more than 1.0
4.	Alkalinity of total Ash as K ₂ O by weight (on moisture and fat-free basis)	Not more than 12.0	Not more than 12.0	Not more than 12.0

5.	Crude fibre by weight (on moisture and fat-free basis)	Not more than 7.0	Not more than 7.0	Not more than 7.0
----	--	-------------------	-------------------	-------------------

2.7.7: Cocoa mass or Cocoa/Chocolate Liquor and Cocoa Cake

1. Description.-(a) Cocoa (Cacao) Mass or Cocoa/Chocolate Liquor means product prepared by cocoa beans, the seeds of *Theobroma cacao* by adequate grinding of commercially clean shell free nibs (cotyledons) with or without roasting, and with or without removal or addition of any of its constituents.

(b) Cocoa Cake is the product obtained by partial or complete removal of fat from cocoa nib or cocoa mass.

(c) The products shall have their characteristic colour, odour and flavour and shall be free from any added colouring matter, flavour, or added fats other than Cocoa butter.

(d) It shall also conform to the following standards, namely:-

S.No.	Characteristics		Requirements (in per cent.)	
			Cocoa Mass	Cocoa Cake
1.	Moisture content by weight		Not more than 10.0	Not more than 10.0
2	Cocoa Shell and Germ % by weight	<i>Calculated on the fat free drymatter</i>	Not more than 5.0	Not more than 5.0
		<i>Calculated on an alkali free basis (for cocoa shell only)</i>	Not more than 1.75	Not more than 4.5
3.	Cocoa Butter % by weight		47.0 -60.0	----
4.	Alkalinity of total Ash as K ₂ O % by weight (on moisture and fat-free basis)		Not more than 12.0	Not more than 12.0
5.	Acid insoluble ash % (on moisture and fat-free basis)		Not more than 1.0	Not more than 1.0
6.	Crude fibre % by weight (on moisture and fat-free basis)		Not more than 7.0	Not more than 7.0

(V). In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 in sub-regulation 2.9.11, for the words “GINGER (SONTH, ADRAK)” following words shall be substituted namely: -

“Dried Ginger (Sonth, Dried Adrak)”.

(VI). In sub-regulation 2.9.11, in Clause 2 relating to Ginger (Sonth, Adrak) Powder, in the standards specified therein,

(a) for the entry against ‘Volatile Oil content’ the following shall be substituted, namely: - “Not less than 1.0 per cent”

(b) for the entry against ‘Cold water soluble extract (on dry basis)’ the following shall be substituted, namely: - “Not less than 10.9 per cent”.

(VII). In the said regulations, in regulation 2.11 relating to “OTHER FOOD PRODUCTS AND INGREDIENTS”, sub-regulation 2.11.6 relating to “LOW AND HIGH FAT COCOA POWDER”, shall be omitted.

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./443/17]

Note. - The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, *vide* notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended *vide* notification numbers: -

- (I) F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- (II) F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- (III) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- (IV) F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- (V) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- (VI) F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- (VII) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (VIII) F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (IX) F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- (X) F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- (XI) F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- (XII) F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- (XIII) No. 3-16/Specified Foods/Notiifcation(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- (XIV) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- (XV) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- (XVI) F.No. 1-12/Stnadards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- (XVII) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- (XVIII) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- (XIX) F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- (XX) F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- (XXI) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- (XXII) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- (XXIII) F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- (XXIV) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- (XXV) F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- (XXVI) F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- (XXVII) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- (XXVIII) F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- (XXIX) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- (XXX) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- (XXXI) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- (XXXII) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016,dated 2nd August, 2017;
- (XXXIII) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- (XXXIV) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- (XXXV) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- (XXXVI) F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September,2017;
- (XXXVII) File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- (XXXVIII) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- (XXXIX) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;

-
- | | |
|--------|---|
| (XL) | F. No. 2/Std/CPL &CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated 24th October, 2017 |
| (XLI) | F.No. A-1/Stdnards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017 and |
| (XLII) | F.No. 1/Additives/Std/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017. |